

PENERAPAN SISTEM MENU ENGINEERING DALAM UPAYA PENINGKATAN KUALITAS MENU MAKANAN DI KOPI BOEMI KOTA BATAM

*Application of Menu Engineering System in Efforts to Improve Food Menu Quality At Kopi Boemi,
Batam City*

Ficnu AlZikra¹, Rosie Oktavia².

Manajemen Kuliner, Politeknik Pariwisata Batam.

ABSTRAK

Penelitian ini merupakan bentuk analisis dan evaluasi terhadap menu yang ada di Kopi Boemi Kota Batam melalui sistem rekayasa menu dengan tujuan meningkatkan kualitas dan keefektifan menu yang disajikan. Perumusan masalah yang menjadi dasar dari hal tersebut penelitian adalah bagaimana meningkatkan kualitas menu makanan dan minuman melalui menu sistem rekayasa dan tindakan rekomendasi apa yang harus diambil berdasarkan hasilnya data dari analisis yang muncul. Penelitian ini menggunakan variabel yaitu analisis menu pada peningkatan kualitas menu di Kopi Boemi dengan variabel seperti food cost, campuran menu, dan margin kontribusi. Hasil penelitian ini terdapat 5 menu atau 15,23% menu dengan kategori Star sebanyak 9 menu atau 26,70% menu dengan kategori Plowhorse sebanyak 15 menu atau 47,69% menu dengan kategori puzzle, dan 4 menu atau 10,38 % menu dengan kategori Dog. Tindak lanjut yang direkomendasikan untuk manajemen Kopi Boemi adalah pengurangan menu dengan kategori Dog, mengevaluasi harga produk dan biaya produksi menu dengan kategori Plowhorse, mengambil langkah penjualan yang sugestif untuk menu dengan kategori Puzzle, dan menjaga kualitas dan performa menu dengan kategori Star.

Kata Kunci: Menu Engineering, Kualitas Menu Makanan, Food Cost, Menu Mix, Contribution Margin.

ABSTRACT

This research is a form of analysis and evaluation of the menu at Kopi Boemi Batam City through a menu engineering system with the aim of improving the quality and effectiveness of the menu served. The formulation of the problem that forms the basis of this research is how to improve the quality of the food and beverage menu through engineering system menus and what action recommendations should be taken based on the results of the data from the analysis that appears. This study uses variables, namely menu analysis on menu quality improvement at Kopi Boemi with variables such as food costs, menu mix, and contribution margins. The results of this study were 5 menus or 15.23% menus with the Star category, 9 menus or 26.70% menus with the Plowhorse category, 15 menus or 47.69% menus with the puzzle category, and 4 menus or 10.38% menu with category Dog. Recommended follow-ups for Kopi Boemi's management are reducing the menu with the Dog category, evaluating product prices and production costs for the menu with the Plowhorse category, taking suggestive sales steps for the menu with the Puzzle category, and maintaining the quality and performance of the menu with the Star category.

Keywords: Menu Engineering, Menu Food Quality, Food Cost, Menu Mix, Contribution Margin.

PENDAHULUAN

Pariwisata menjadi industri terbesar dengan pertumbuhan yang sangat konsisten dari tahun ke tahun. World Tourism Organization memperkirakan bahwa pada tahun 2020 akan terjadi peningkatan sekiranya 200% terhadap angka kunjungan wisatawan dunia saat ini juga dipercepat oleh proses globalisasi dunia sehingga terjadinya interkoneksi antarbidang, antar individual dan antar produksi yang hidup di dunia saat ini. Industri pariwisata seperti cafe atau coffee shop dan restoran saat ini sedang mengalami perkembangan yang sangat pesat, yang menuntut adanya suasana yang nyaman dari berbagai aspek yang ada, secara umum seperti makanan dan minuman kemudian kenyamanan layanan, suasana dan lain sebagainya.

Café atau kafe dalam bahasa Indonesia memiliki arti tempat untuk makan dan minum cepat saji dan menyuguhkan suasana santai atau tidak resmi (Indrayana, 2006:32). Arti lain café dan coffee shop adalah tempat yang memiliki atmosfer atau suasana yang lebih santai dan nyaman, adanya transaksi jual beli antara penjual dan pembeli, bukan hanya memberikan sebuah produk tetapi juga memberikan jasa pelayanan terhadap pelanggan

tersebut. Seperti yang kita ketahui, restoran atau kafe saat ini sudah banyak berkembang dari segi pelayanan dan produk. Produk memiliki peranan yang penting sebagai gambaran tentang menu di restoran tersebut, karena menu dapat menjelaskan mengenai pelayanan yang digunakan jenis produk yang akan dijual. Menu adalah media untuk mempresentasikan makanan dan minuman yang dijual oleh restoran. Sebuah menu terdapat daftar makanan dan minuman yang disertai dengan harga dan penjelasan secara singkat tentang cara pengolahannya yang disajikan untuk yang datang ke restoran. "Menu adalah daftar makanan yang disediakan kepada tamu untuk memudahkan tamu dalam berkomunikasi dan memilih makanan yang dipesan" (Mertayasa & Komalawati, 2019).

Kopi Boemi Kota Batam merupakan salah satu dari berkembangnya kafe atau restaurant Kota Batam, berdiri pada akhir tahun 2020 dengan bergabung dalam kelompok sekala rooftop yang kemudian, pisah lalu mencoba berdiri sendiri pada akhir tahun 2021 dan memulai pembukaan pada tanggal 12 januari hingga saat ini, berdirinya Kopi Boemi Kota Batam sendiri untuk meningkatkan kualitas dari coffee shop mereka sendiri, Kopi Boemi Kota Batam merupakan salah satu cafe atau coffee shop di Batam yang

tidak hanya menjual dan memfokuskan menu kopi namun juga menjual menu makanan ringan dan berat yang bervariasi dan juga tergolong cukup banyak, namun penjualan menu makanan disana masih belum konsisten dan belum cukup seimbang dalam penjualannya dalam meningkatkan kualitas dan efektivitas menu makanan yang dijual, diperlukan penelitian bagaimana meningkatkan kualitas menu makanan melalui menu sistem rekayasa atau biasa disebut menu engineering dan tindakan rekomendasi apa yang harus diambil berdasarkan data dari analisis yang muncul, khususnya di Kopi Boemi Kota Batam. Berikut adalah tabel jenis makanan yang tersedia di Kopi Boemi.

No	Jenis Kategori Makanan	Jumlah Item
1	Asian Food	19
2	Western Food	15

Tabel diatas menyajikan data kategori makanan dan jumlah item yang sebanyak 34 Menu Makanan yang tersedia di Kopi Boemi Kota Batam. Sebuah menu harus merepresentasikan tema dan konsep dari restoran tersebut. Dalam proses pembuatan menu harus memiliki 2 aspek, yaitu memiliki tingkat popularitas tinggi dan profitabilitas tinggi. Dalam mengevaluasi tingkat popularitas dan profitabilitas dibutuhkan kegiatan menu engineering. Menu engineering memperlihatkan bagaimana tingkat popularitas suatu item yang berada dalam menu. Sesuai teori marketing yang sudah diungkapkan bahwa sebuah produk serta selera merupakan suatu yang berubah-ubah dan harus dicermati dengan baik. Menu engineering juga dapat membantu untuk meminimalisir kemungkinan pemborosan bahan baku yang dapat menyebabkan kerugian bagi restoran. Oleh karena itu penelitian ini menggunakan variable yaitu analisis menu pada peningkatan kualitas menu di Kopi Boemi Kota Batam dengan sub variable seperti data penjualan, data menu, dan pendapatan menu campuran.

Oleh karena itu Kopi Boemi Kota Batam sedang berupaya untuk meningkatkan kualitas pelayanan terhadap konsumen dengan cara peningkatan menu makanan, mengingat kapasitas bahan baku yang tidak besar, dan perbaikan menu yang diterapkan dengan tujuan menganalisa menu yang dijual menjadi lebih baik. Dengan mengubah menu yang ada menjadi lebih baik dalam jumlah dan varian yang optimal sesuai dengan kontribusi keuntungan dan pilihan terbaik konsumen akan meningkatkan efektivitas upaya dalam memaksimalkan pendapatan (Saraswati et al., 2021).

Untuk dapat melakukan upaya peningkatan kualitas menu makanan yang tepat sasaran, peneliti melakukan penelitian dan observasi secara langsung untuk menerapkan sistem menu engineering di Kopi Boemi. Hasil dari penelitian itu akan menunjukkan menu makanan mana yang dinilai sangat populer atau kurang oleh konsumen dan menu mana yang memberikan kontribusi margin yang baik atau kurang. Dengan hasil ini pula diharapkan akan menjadi salah satu bentuk peningkatan kualitas cafe Kopi Boemi Kota Batam dari segi menu makananya, tujuan dari penelitian ini adalah meningkatkan kualitas menu makanan melalui sistem menu engineering dan menentukan tindak lanjut apa yang harus diambil berdasarkan data hasil dari analisis yang muncul (Tumpuan, 2021). Berikut adalah table

perbandingan menu yang memiliki item penjualan tertinggi dan menu dengan item penjualan terendah di Kopi Boemi Kota Batam Periode September hingga November 2022:

No	Jenis Item Tertinggi	Jumlah Terjual	Jenis Item Terendah	Jumlah Terjual
1.	<i>French Fries</i>	858	Bebek Penyet Jimbaran	13
2.	<i>Mix Plater</i>	315	<i>Chef Salad</i>	12
3.	Nasi Goreng Kecombrang	205	Iga Bakar Rendang	8

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

Tabel diatas menjelaskan perbandingan item menu makanan dengan jumlah penjualan tertinggi dan makanan dengan penjualan terendah dalam periode September hingga November 2022 di Kopi Boemi Kota Batam. Dengan adanya metode Menu Engineering tentu di harapkan dapat menganalisa menu minuman dan mengambil langkah yang tepat dan efisien dalam meningkatkan penjualan dan profitabilitas. Penulis tertarik untuk mengangkat judul yaitu berdasarkan latar belakang tersebut, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang “Penerapan Sistem Menu Engineering Dalam Upaya Peningkatan Kualitas Menu Makanan di Kopi Boemi Kota Batam”.

METODOLOGI PENELITIAN

Sumber Data Penelitian

Metode penelitian kualitatif merupakan metode penelitian yang dapat digunakan untuk mengeksplorasi dan memahami makna yang berasal dari masalah-masalah sosial atau kemanusiaan. Proses penelitian kualitatif ini melibatkan upaya-upaya penting seperti: mengajukan pertanyaan, menyusun prosedur, mengumpulkan data yang spesifik dari para informan atau partisipan. Menganalisis data secara induktif, mereduksi, memverifikasi, dan menafsirkan atau menangkap makna dari konteks masalah yang diteliti. Penelitian kualitatif ini menerapkan cara pandang yang bergaya induktif, berfokus pada makna individual, dan menerjemahkan pada kompleksitas suatu persoalan (Sugiyono 2018:456) dalam (Dalam et al., 2020). Proposal dan laporan penelitian kualitatif ini pada umumnya bersifat fleksibel, lentur dan terbuka, tidak berstruktur ketat sebagaimana dalam penelitian kuantitatif.

1. Data Primer

Menurut Sugiyono (2018:456) Data primer yaitu sumber data yang langsung memberikan data kepada pengumpul data. Data dikumpulkan sendiri oleh penulis langsung dari sumber pertama atau tempat objek penelitian dilakukan. Penulis menggunakan hasil wawancara yang didapatkan dari Owner dan Head Kitchen di Kopi Boemi Kota Batam mengenai topik penelitian sebagai data primer. Wawancara dilaksanakan pada tanggal 25 oktober 2022 dan 14 januari 2023. Penulis juga mendapatkan informasi tambahan dari wawancara Owner dan Head Kitchen melalui whatsapp dan e-mail yang dilaksanakan beberapa kali sepanjang penelitian ini berlangsung (Hendryadi, 2019).

2. Data Sekunder

Menurut Sugiyono (2018:456) data sekunder yaitu sumber data yang tidak langsung memberikan data kepada pengumpul data, misalnya lewat orang lain atau lewat dokumen. Dalam penelitian ini yang menjadi sumber data sekunder adalah sesuai dengan Undang-Undang Ketenagakerjaan, buku,

jurnal, artikel yang berkaitan dengan topik penelitian mengenai sistem pengendalian internal atas sistem dan prosedur penggajian dalam usaha mendukung efisiensi biaya tenaga kerja (Hendryadi, 2019).

Teknik Pengumpulan Data

Kesalahan umum yang sering terjadi pada calon peneliti ketika menulis subbab ini adalah menjelaskan teknik pengumpulan data secara teoritis dengan menjabarkan definisi masing-masing teknik pengumpulan data berikut penjabarannya menurut para pakar. Hal ini tidak perlu dilakukan, mengingat yang harusnya diuraikan adalah alasan menggunakan teknik pengumpulan data tersebut dan bagaimana mengimplementasikan dalam kancah lapangan penelitian (Julioe, 2019).

Untuk menentukan bentuk teknik pengumpulan data yang dibutuhkan, peneliti harus mengidentifikasi pertanyaan yang dirumuskan dalam fokus penelitian. Setiap rumusan pertanyaan yang ada dalam fokus penelitian, bisa jadi membutuhkan teknik pengumpulan data yang berbeda-beda pula. Misalnya rumusan pertanyaan nomor satu hanya membutuhkan teknik wawancara, rumusan pertanyaan nomor dua selain membutuhkan teknik wawancara juga membutuhkan teknik observasi dan dokumentasi. Untuk keperluan memaparkan teknik pengumpulan data dalam subbab ini merupakan akumulasi dari semua teknik pengumpulan data yang dibutuhkan untuk menjawab rumusan pertanyaan nomor satu dan dua, yakni teknik pengumpulan data berbentuk wawancara, observasi, dan dokumentasi, sebagaimana tentang keterkaitan pertanyaan penelitian, Sumber Data dan Teknik Pengumpulan Data.

Adapun teknik pengumpulan data lainnya yang tidak dibutuhkan dalam menjawab rumusan masalah atau fokus penelitian tidak perlu dicantumkan dan dijelaskan, seharusnya peneliti akan dengan mudah mengemukakan teknik penelitian yang digunakan untuk mengumpulkan data. Peneliti dapat menjelaskan setiap subbab-subbab teknik pengumpulan data secara operasional sesuai dengan isi tabel. Sebagai contoh, Pada bagian ini kemukakan secara ringkas tentang teknik pengumpulan data yang digunakan untuk mengumpulkan data penelitian, sertakan alasannya (mengapa teknik pengumpulan data itu digunakan) yang didukung dengan pendapat pakar atau ahli penelitian (jadi kutipan teoritis dibutuhkan) (Julioe, 2019).

1. Wawancara

Menurut Sugiyono (2015: 204) observasi merupakan kegiatan pemuatan penelitian terhadap suatu objek. Apabila dilihat pada proses pelaksanaan pengumpulan data, observasi dan dokumentasi, dibedakan menjadi partisipan dan non-partisipan. Pada bagian ini penjelasan alasan penggunaan wawancara, selanjutnya siapa informan yang akan diwawancarai dan apa tema wawancaranya perlu disajikan secara garis besarnya (Lutfia & Zanthly, 2018).

2. Observasi

Dokumentasi menurut Sugiyono (2015: 329) adalah suatu cara yang digunakan untuk memperoleh data dan informasi dalam bentuk buku, arsip, dokumen, tulisan angka dan gambar yang berupa laporan serta keterangan yang dapat mendukung penelitian. Dokumentasi digunakan

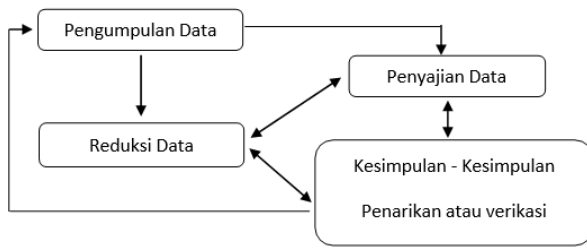
untuk mengumpulkan data kemudian ditelaah. Pada bagian ini penjelasan alasan penggunaan observasi, selanjutnya dikemukakan situs sosial atau peristiwa apa saja yang akan diamati. Dalam kegiatan penelitian, kegiatan observasi ini umumnya dilakukan dengan mengamati suatu kegiatan, kegiatan yang dilakukan oleh informan dan penulis, kegiatan pekerja dengan customer atau pembeli, kegiatan karyawan dengan tugas masing-masing dan sebagainya (Lutfia & Zanthly, 2018).

3. Dokumentasi

Dokumentasi Pada bagian ini dikemukakan alasan penggunaan dokumentasi, selanjutnya dikemukakan nama-nama dokumen yang diperkirakan data yang akan dicari. Berdasar teknik pengumpulan data yang telah diuraikan secara terperinci dan operasional akan sangat membantu peneliti untuk mencari data di lapangan. Setidaknya ia telah memiliki data tentang aktivitas apa saja yang akan dilakukan, siapa yang akan ia temui dan wawancarai, peristiwa apa saja yang akan ia amati, dan dokumen- dokumen apa saja yang ia butuhkan. Namun demikian, apa yang peneliti tuliskan dalam bagian ini (dalam proposal penelitian) dapat berkembang atau bertambah selama pengumpulan data dilakukan, untuk itu pada bagian ini harus direvisi kembali pada saat penulisan laporan penelitian. Kesimpulannya adalah apa yang sudah dipaparkan dalam proposal penelitian harus disesuaikan kembali ketika menyusun laporan penelitiannya, fenomena tentang apa yang telah dilakukan selama proses pengumpulan data harus dituangkan dalam bagian subbab ini (Lutfia & Zanthly, 2018).

Teknik Analisis Data

Noeng Muhadjir (1998: 104) dalam (Rijali, 2019) mengemukakan pengertian analisis data sebagai “upaya mencari dan menata secara sistematis catatan hasil observasi, wawancara, dan lainnya untuk meningkatkan pemahaman peneliti tentang kasus yang diteliti dan menyajikannya sebagai temuan bagi orang lain, sedangkan untuk meningkatkan pemahaman tersebut analisis perlu dilanjutkan dengan berupaya mencari makna.” Dari pengertian itu, tersirat beberapa hal yang perlu digaris bawahi, yaitu (a) upaya mencari data adalah proses lapangan dengan berbagai persiapan pralapangan tentunya, (b) menata secara sistematis hasil temuan di lapangan, (c) menyajikan temuan lapangan, (d) mencari makna, pencarian makna secara terus menerus sampai tidak ada lagi makna lain yang memalingkannya, di sini perlunya peningkatan pemahaman bagi peneliti terhadap kejadian atau kasus yang terjadi. Dalam penelitian kualitatif, konseptualisasi, kategorisasi, dan deskripsi dikembangkan atas dasar “kejadian” yang diperoleh ketika kegiatan lapangan berlangsung. Karenanya, kegiatan pengumpulan data dan analisis data tidak mungkin dipisahkan satu sama lain. Keduanya berlangsung secara simultan, Prosesnya berbentuk siklus dan interaktif, bukan linier. Miles dan Huberman (1992:20) menggambarkan proses analisis data penelitian kualitatif sebagai berikut:



Jika dicermati pengertian analisis data tersebut, maka dapat dipahami bahwa kegiatan analisis data kualitatif menyatu dengan aktivitas pengumpulan data, reduksi data, penyajian data, dan penyimpulan hasil penelitian (Rijali, 2019).

1. **Pengumpulan Data**
Pengumpulan data di lapangan tentu berkaitan dengan teknik penggalian data, dan ia berkaitan pula dengan sumber dan jenis data, setidaknya sumber data dalam penelitian kualitatif berupa: kata-kata dan tindakan, selebihnya adalah data tambahan seperti dokumen atau sumber data tertulis, foto, dan statistik. Kata-kata dan tindakan orang-orang yang diamati atau diwawancarai merupakan sumber data utama (Rijali, 2019).
2. **Reduksi Data**
Reduksi data adalah proses pemilihan, pemustan perhatian pada penyederhanaan, dan transformasi data kasar yang muncul dari catatan-catatan tertulis di lapangan. Proses ini berlangsung terus menerus selama penelitian berlangsung, bahkan sebelum data benar-benar terkumpul sebagaimana terlihat dari kerangka konseptual penelitian, permasalahan studi, dan pendekatan pengumpulan data yang dipilih peneliti (Rijali, 2019).
3. **Penyajian Data**
Penyajian data adalah kegiatan ketika sekumpulan informasi disusun, sehingga memberi kemungkinan adanya penarikan kesimpulan dan pengambilan tindakan. Bentuk penyajian data kualitatif dapat berupa teks naratif berbentuk catatan lapangan, matriks, grafik, jaringan, dan bagan. Bentuk-bentuk ini menggabungkan informasi yang tersusun dalam suatu bentuk yang padu, sehingga memudahkan untuk melihat apa yang sedang terjadi, apakah kesimpulan sudah tepat atau sebaliknya melakukan analisis kembali.
4. **Penarikan Kesimpulan**
Upaya penarikan kesimpulan dilakukan peneliti secara terus-menerus selama berada di lapangan. Dari permulaan pengumpulan data, peneliti kualitatif mulai mencari arti benda-benda, mencatat keteraturan pola-pola (dalam catatan teori), penjelasan-penjelasan, konfigurasi-konfigurasi yang mungkin, alur sebab akibat, dan proposisi. Kesimpulan-kesimpulan ini ditangani secara longgar, tetap terbuka, dan skeptis, tetapi kesimpulan sudah disediakan. Mula-mula belum jelas, namun kemudian meningkat menjadi lebih rinci dan mengakar dengan kokoh (Rijali, 2019).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Penelitian

1. **Gambaran umum perusahaan**
Kopi Boemi Kota Batam berdiri pada tanggal Desember 2021, yang sebelumnya tergabung kedalam grup sekala rooftop pada akhir tahun 2020, dan memulai debutnya sendiri dari sekala pada tanggal 12 Januari 2022. merupakan salah satu kafe atau coffee shop yang menyediakan minuman serta makanan yang bervariasi, bertemakan Unfinish Coffee Station suasana Kopi Boemi memiliki nuansa tradisional dan membawa ketenangan saat berada disana, memiliki tempat yang cukup luas dan cukup strategis dekat dengan pusat Kota Batam. Kopi Boemi beralamat di Jl. Sudirman Centre No.106, Tlk. Tering, Kec. Batam Kota, Batam, Riau, Indonesia 29444
2. **Temuan penelitian**
 - a. **Hasil wawancara Owner**
Ibuk Irma Lutiyah selaku Owner menjelaskan tentang selama Kopi Boemi Kota Batam beroperasi dan bagaimana program tentang menu engineering yang terdapat di Kopi Boemi, hanya melakukan revisi ulang bagi menu-menu yang tidak menghasilkan profit besar untuk pihak café. Se jauh ini banyak pihak café hanya melakukan promo untuk menu-menu yang tidak menghasilkan profit dan jika tidak akan menghasilkan profit segera dihapuskan dari menu list.
 - b. **Hasil wawancara head kitchen**
Bapak Ferdy selaku Head Kitchen yang beroperasi langsung terhadap kitchen menjelaskan tentang program tentang menganalisa menu engineering belum pernah dilaksanakan, pihak owner hanya melakukan evaluasi menu makanan dalam jangka waktu per 3 bulan.
 - c. **Hasil wawancara head runner**
Bapak Veri selaku Head Runner yang berinteraksi langsung dengan kitchen dan customer, mengetahui keluhan apa saja dari customer dan langsung berkonsultasi dengan kitchen atas keluhan tersebut.
 - d. **Hasil observasi**
Pada Tanggal 14 November 2022 penulis melakukan observasi langsung ke Kopi Boemi Kota Batam. Hasil yang penulis dapatkan setelah melakukan observasi dan mewawancarai informan ialah sebuah data penjualan menu makanan dalam periode September hingga November 2022.
3. **Analisis data**
Analisis data pada proyek akhir ini memiliki 3 langkah yang dapat diterapkan untuk mengolah data – data dari coffee shop tersebut, antara lain:
 - a. **Menu Item Analysis**
Analisa ini dilakukan untuk mengevaluasi seluruh menu yang dapat menganalisa masing – masing item yang ada dalam produk tersebut. Data yang di perlukan untuk melakukan analisa antara lain adalah kategori menu, sales history, popularitas menu, contribution margin

dari menu, food cost dari tiap menu, harga jual produk. Kopi Boemi Kota Batam memiliki 2 kategori atau golongan menu, memiliki total menu makanan 33 items dan akan digabung dengan sales history, Sales History adalah sebuah format yang dipakai untuk merekap penjualan selama beberapa periode. Kopi Boemi Kota Batam telah memberikan daftar kategori menu makanan dan sales history dan penulis telah mengolah data tersebut dalam bentuk tabel sebagai berikut:

No	Item	Number of Sold			Total
		September	Oktober	November	
1	Ayam Bakar Madu	54	49	84	187
2	Ayam Penyet Betutu	19	17	23	59
3	Ayam Penyet Jimbaran	7	14	9	30
4	Ayam Penyet Sambal Matah	29	18	32	77
5	Bebek Penyet Betutu	11	3	6	20
6	Bebek Penyet Jimbaran	7	3	3	13
7	Nasi Goreng Kecombrang	65	53	87	205
8	Nasi Goreng Kemangi	56	63	73	192
9	Ramen Curry	39	24	54	117
10	Ramen Miso	29	28	21	78
11	Ramen Shoyu	18	24	32	64
12	Ricebowl Ayam Sambal Kemangi	41	25	32	98
13	Sup Buntut Kuah	8	6	13	27
14	Sup Buntut Bakar	13	18	17	48
15	Sup Iga Kuah	7	6	6	19
16	Sup Iga Bakar	3	1	4	8
17	Rice Bowl Gyudon	31	15	26	72
18	Rice Bowl Mental	8	9	12	29
19	Rice Bowl Salted Egg	29	21	29	79
Total		462	397	563	1.422

Tabel diatas menjelaskan bahwa Nasi Goreng Kecombrang memiliki jumlah penjualan terbesar dalam 3 periode mencapai 205 porsi dan Sup Iga Bakar memiliki jumlah penjualan terkecil yaitu 8 Porsi.

No	Item	Number of Sold			Total
		September	Oktober	November	
1	Barbeque Chicken Wings	75	43	67	185
2	Chicken Cordon Bleu	22	35	28	85
3	Chef Salad	2	4	6	12
4	Mac and Cheese	18	15	23	56
5	Mix Platter	95	105	115	315
6	French Fries	286	215	357	858
7	Aglie e Olio Spagetti	11	20	12	43
8	Aglie e Olio Fettuchini	3	4	9	17
9	Carbonara Spagetti	17	21	24	62
10	Carbonara Fettuchini	5	4	7	16
11	Beef Stroganof	3	3	8	14
12	Chicken Stroganof	2	7	5	14
13	Tacos Beef	8	10	15	33
14	Tacos Chicken	12	9	21	42
Total		559	495	698	1.752

Tabel diatas menjelaskan bahwa French Fries memiliki jumlah penjualan terbesar dalam periode 3 bulan mencapai 858 porsi dan Chef Salad memiliki jumlah penjualan terkecil yaitu 12 Porsi. Total menu makanan yang ditawarkan oleh Kopi Boemi Kota Batam

mencapai 33 items, terdiri dari 2 kategori menu makanan yaitu Asian Food dan Western Food. Kepopuleran suatu menu atau Popularity Index berfungsi sebagai dasar untuk mengukur dan melihat sejauh mana produk menu tersebut digemari oleh customer atau tamu. Biasanya kepopuleran suatu menu memiliki waktu periode tertentu, ada kalanya menu tersebut menjadi populer dan ada waktunya menu tersebut sudah tidak populer karena kebutuhan dan selera tamu yang sering berubah-ubah. Tingkat popularitas menu dapat dilihat dari jumlah makanan yang terjual dan tercatat pada jumlah menu terjual. Tujuan analisis dari popularitas menu adalah masing-masing menu diharapkan dapat memberikan bagian yang sama dari total penjualan. Popularitas yang diharapkan dari setiap menu, didapatkan dengan membagi 100% dengan jumlah menu item yang ada pada menu. Oleh karena itu, popularitas yang diharapkan dari masing-masing menu dihitung dengan membagi 100% dengan jumlah menu yang ada pada suatu kategori. Setelah menu makanan tersebut dinyatakan populer atau tidak, maka perlu suatu nilai atau angka sehingga kita dapat mengukur, mengevaluasi, dan menganalisis keseluruhan makanan yang terjual. Menurut Ninemeier (2009:116) dalam (Husada et al., 2019) yaitu : *“The item is popular if it’s sales equal 70% of what expected. Thus, the popularity index for items on a given menu is defined as 70% of expected popularity of each item menu.”* Pernyataan tersebut bermaksud bahwa sebuah menu dapat dianggap populer bila penjualannya mencapai 70% penjualan dari rata-rata dalam setiap kategori menunya. Maka rumus untuk menentukan besaran Popularity index sebagai berikut:

$$\text{Popularity Index} = \frac{100\%}{\text{Number of Menu Items}} \times 70\%$$

Jika kita memasukkan kedalam rumus pada kategori juice, sebagai berikut:

$$\begin{aligned} \text{Popularity Index} &= \frac{100\%}{\text{Number of Menu Items}} \times 70\% \\ &= \frac{100\%}{19} \times 70\% \\ &= 3,7\% \end{aligned}$$

Hasil tersebut dapat menentukan tingkat popularitas menu pada kategori Asian Food. Jika menu dari kategori tersebut memiliki presentasi popularitas lebih kecil dari 3,7% maka menu tersebut dapat dinyatakan tidak populer, maka jika menu tersebut lebih tinggi dari 3,7% dapat dinyatakan populer. Berikut tabel popularitas dari kategori menu yang tersedia di Kopi Boemi Kota Batam.

No	Jenis Kategori	Jumlah Item	Popularity Index
1	Asian Food	19	3,7%
2	Western Food	14	5%
Total		33	

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

Tabel diatas menjelaskan hasil dari popularity index setiap 2 kategori menu makanan berupa rata-rata angka dalam persen kepopuleran sebuah kategori menu. Kategori Asian Food memiliki popularity index tertinggi mencapai 3,7% dan ketegori Western Food dengan popularity index terendah yaitu 5 %.

b. Menu mix analysis

Menu Mix Analysis digunakan untuk menghitung tingkat popular dan tingkat keuntungan dari setiap item. Setiap item dari setiap kategori akan dianalisa dan hasil dari analisa tingkat popular dan keuntungan maka akan muncul kategori dari menu tersebut. Setelah mengolah data untuk mencari tingkat kepopuleran dari kategori menu makanan di Kopi Boemi Kota Batam, maka langkah selanjutnya adalah mencari Menu Mix dari masing-masing item dari menu minuman. Cara menghitung Menu Mix tersebut didukung oleh Dittmer (2009:303) dalam (Mertayasa & Komalawati, 2019): “The percentage of each item is calculated by dividing the number of units sold by the total number of units sold for all items”. Rumus untuk mencari Menu Mix% sebagai berikut

$$MM\% = \frac{\text{Menu item sales}}{\text{Total number sold (all items)}} \times 100\%$$

Hasil tersebut memperlihatkan apakah item menu lebih besar dari popularity index atau lebih rendah dari popularity index, jika hasil menu mix dari item menu tersebut lebih besar dari popularity Index maka kategori menu tersebut ialah HIGH, sebaliknya jika hasil menu mix dari item menu tersebut lebih kecil kategori menu tersebut ialah LOW. Berikut tabel Menu Mix setiap kategori menu minuman pada Kopi Boemi Kota Batam periode September – November 2022.

No	Item	Total	Menu Mix %	Popularity Index	Category
Asian Food					
1	Ayam Bakar Madu	187	13,1%	3,7%	HIGH
2	Ayam Penyet Betutu	59	4,1%		HIGH
3	Ayam Penyet Jimbaran	30	2,1%		LOW
4	Ayam Penyet Sambal Matah	77	5,4%		HIGH
5	Bebek Penyet Betutu	20	1,4%		LOW
6	Bebek Penyet Jimbaran	13	1%		LOW
7	Nasi Goreng Kecombrang	205	14,4%		HIGH
8	Nasi Goreng Kemangi	192	13,5%		HIGH
9	Ricebowl Ayam Geprek Kemangi	81	5,7%		HIGH
10	Ricebowl Gyudon	72	5%		HIGH
11	Ricebowl Mentai	29	2%		LOW
12	Ricebowl Chicken Salted Egg	79	5,5%		HIGH
13	Ramen Curry	117	8,2%		HIGH
14	Ramen Miso	78	5,5%		HIGH
15	Ramen Shoyu	64	4,5%		HIGH
16	Sup Buntut Kuah	27	1,9%		LOW
17	Sup Buntut Bakar	48	3,4%		LOW
18	Sup Iga Kuah	19	1,3%		LOW
19	Sup iga Bakar	8	1%		LOW
Total		1.422	100%		

Sumber: Hasil Olahan Penulis 2022.

Tabel diatas menjelaskan bahwa Nasi Goreng Kecombrang memiliki jumlah presentase tertinggi dalam periode 3 bulan mencapai 14,4% dan Sup Iga Bakar memiliki jumlah presentasi terendah yaitu 1%.

No	Item	Total	Menu Mix %	Popularity Index	Category
Western Food					
1	Barbeque Chicken Wings	185	10%	5%	HIGH
2	Chicken Cordon Bleu	85	4%		LOW
3	Chef Salad	12	0,5%		LOW
4	French Fries	858	49%		HIGH
5	Mac and Cheese	56	3%		LOW
6	Mix Platter	315	18%		HIGH
7	Spagetti Carbonara	62	3%		LOW
8	Spagetti Fettuchini	17	0,6%		LOW
9	Aglio e Olio Spagetti	43	2%		LOW
10	Aglio e Olio Fettuchini	17	0,6%		LOW
11	Beef Stroganof	14	0,6%		LOW
12	Chicken Stroganof	14	0,6%		LOW
13	Tacos Beef	73	4%		LOW
14	Tacos Chicken	58	3%		LOW
Total		1.752	100%		

Sumber: Hasil Olahan Penulis 2022

Tabel diatas menjelaskan bahwa French Fries memiliki jumlah presentase tertinggi dalam periode 3 bulan mencapai 45% dan Chef Salad memiliki jumlah presentasi terendah yaitu 0,5%.

Tabel-tabel diatas memperlihatkan item menu makanan apa saja yang populer dari setiap kategori menu minuman yang tersedia di Kopi Boemi Kota Batam. Setiap menu populer tidak selalu memberikan profit yang besar dan menu yang tidak populer tidak selalu menghasilkan profit yang kecil maka daripada itu coffee Shop atau restoran harus mengoptimalkan pencapaian laba yang sudah ditargetkan. Untuk mengetahui setiap menu menghasilkan laba yang besar atau kecil dapat menggunakan cara contribution margin. Contribution Margin adalah jumlah

keuntungan kasar atau gross profit yang dihasilkan oleh setiap menu, atau selisih dari harga pokok dan harga jual. Rumus contribution margin adalah:

$$\text{Contribution Margin} = \text{Selling Price} - \text{Variable Cost of item}$$

Harga jual (selling price) yang dipilih adalah harga sebelum tax & service. Biaya tetap seperti biaya listrik, air, gaji karyawan, dan biaya operasional tidak termasuk dalam hitungan contribution margin. Variable Cost of Item adalah harga pokok dari item menu setiap kategori.

Setelah mengetahui contribution margin setiap menu langkah berikutnya adalah mencari apakah menu tersebut memberikan keuntungan atau tidak. Cara untuk mengetahui apakah sebuah menu memberikan keuntungan atau tidak, maka dapat menghitung average contribution margin (rata-rata dari total kontribusi marjin) dan membandingkan dengan item contribution margin.

Average Contribution Margin adalah dasar untuk menentukan seberapa besar keuntungan yang dapat diberikan oleh setiap jenis produk dari suatu menu. Menu yang memiliki contribution margin lebih tinggi daripada average contribution margin dapat dikatakan bahwa menu tersebut memiliki keuntungan lebih. Rumus Average

Contribution Margin adalah sebagai berikut:

$$\text{Average Contribution Margin} = \frac{\text{Total Contribution Margin}}{\text{Total Numbers of Item Sold}}$$

Item menu memiliki contribution margin yang berbeda-beda. Setelah mengetahui average contribution margin maka dapat diketahui contribution margin category setiap item menu apakah menu tersebut lebih besar atau lebih kecil dari average contribution margin. Jika contribution margin item menu tersebut lebih besar daripada average contribution margin maka contribution margin category item menu tersebut ialah HIGH, sebaliknya jika contribution margin item menu lebih kecil daripada average contribution margin maka contribution margin category item menu tersebut ialah LOW.

Dalam tabel contribution margin terdapat beberapa tabel, berikut keterangan dari setiap kolom dan baris tabel:

1. Item = Nama menu setiap kategori
2. Amount Sold = Jumlah item yang terjual dalam periode tertentu
3. Item Food Cost = Harga pokok penjualan (HPP)
4. Item Selling Price = Harga jual
5. Item Cm = Contribution Margin
6. Total Food Cost = Harga pokok dikalikan dengan amount sold
7. Total Food Sales = Harga jual dikalikan dengan amount sold

8. Total CM = Amounts sold dikalikan dengan contribution margin

9. CM Category = Kategori menu contribution margin apakah menu tersebut high atau low

10. Average CM = Hasil dari jumlah total cm dibagi dengan total amount sold

Berikut data Contribution Margin setiap kategori minuman di Kopi Boemi Kota Batam periode September – November 2022:

No	ITEM	Amount Sold	Item Food Cost	Item Selling Price	Item Cm	Total Food Cost	Total Food Sales	Total CM	CM Category
1	Ayam Bakar Madu	187	13.189	39.000	25.811	2.466.343	7.293.000	4.826.657	LOW
2	Ayam Penyet Betutu	59	12.076	37.000	24.924	712.484	2.183.000	1.470.516	LOW
3	Ayam Penyet Jamban	30	12.245	37.000	24.755	367.350	1.110.000	742.650	LOW
4	Ayam Penyet Sambal Matah	77	10.343	37.000	26.657	796.411	2.849.000	2.052.589	HIGH
5	Bebek Penyet Betutu	20	14.084	39.000	24.916	281.680	780.000	498.320	LOW
6	Bebek Penyet Jamban	13	14.152	39.000	24.848	183.976	507.000	323.024	LOW
7	Nasi Goreng Kacangbrang	205	8.532	34.000	25.478	1.747.010	6.970.000	5.222.990	LOW
8	Nasi Goreng Kemenuh	192	9.165	35.000	25.835	1.739.680	6.720.000	4.980.320	LOW
9	Ramen Curry	117	8.447	36.000	27.553	988.289	4.212.000	3.223.711	HIGH
10	Ramen Miso	78	8.832	38.000	29.168	688.330	2.964.000	2.275.670	HIGH
11	Ramen Shoyu	64	8.612	36.000	27.388	551.168	2.304.000	1.752.832	HIGH
12	Ricebowl Ayam Sambal Kemenuh	98	9.765	30.000	20.235	956.970	2.840.000	1.883.030	LOW
13	Ricebowl Grendel	72	9.473	35.000	25.527	682.056	2.520.000	1.837.944	LOW
14	Ricebowl Menu	29	11.259	40.000	28.741	326.511	1.160.000	833.489	HIGH
15	Ricebowl Chicken Salted Egg	79	10.234	35.000	24.766	808.486	2.765.000	1.956.514	LOW
16	Sup Buntut Kuah	27	17.634	36.000	18.366	476.658	1.312.000	835.342	HIGH
17	Sup Buntut Bakar	48	18.088	36.000	17.912	868.224	2.568.000	1.699.776	HIGH
18	Sup Iga Kuah	19	18.692	38.000	19.308	355.148	1.102.000	746.852	HIGH
19	Sup Buntut Bakar	8	19.337	38.000	18.663	154.696	464.000	309.304	HIGH
Total		1.422						17.889.346	
Average Contribution Margin						=		Rp 26.631.045	

Sumber: Hasil Olahan Penulis 2022

No	Item	Amount Sold	Item Food Cost	Item Selling Price	Item Cm	Total Food Cost	Total Food Sales	Total CM	CM Category
1	Barbeque Chicken Wings	185	9.173	34.000	24.827	1.796.935	6.290.000	4.493.065	LOW
2	Chicken Cordon Bleu	85	23.754	59.000	35.246	2.019.090	5.015.000	2.995.910	HIGH
3	Chef Salad	12	17.329	52.000	34.671	207.948	624.000	416.052	HIGH
4	Carbonara Spagetti	62	14.388	42.000	27.612	892.056	2.604.000	1.711.944	HIGH
5	Carbonara Fettuchini	16	13.458	42.000	28.542	215.328	672.000	456.672	HIGH
6	Aglie e Olio Spagetti	43	13.293	39.000	25.707	571.599	1.677.000	1.105.401	HIGH
7	Aglie e Olio Fettuchini	17	12.337	39.000	26.663	209.729	663.000	453.271	HIGH
8	Mix Platter	315	17.411	52.000	34.589	5.484.465	16.380.000	10.895.535	HIGH
9	French Fries	858	4.350	24.000	19.650	3.738.300	20.592.000	16.853.700	LOW
10	Beef Stroganof	14	18.756	55.000	36.244	262.384	770.000	507.616	HIGH
11	Chicken Stroganof	14	17.756	48.000	30.244	248.584	672.000	423.416	HIGH
12	Mac and Cheese	56	11.447	36.000	24.553	641.032	2.016.000	1.374.968	LOW
13	Tacos Beef	33	15.550	62.000	46.450	513.150	2.046.000	1.532.850	HIGH
14	Tacos Chicken	42	14.550	62.000	47.450	1.038.150	2.604.000	1.565.850	HIGH
Total		1.752						44.792.080	
Average Contribution Margin						=		Rp 25.566.25	

Berdasarkan tabel-tabel diatas dapat disimpulkan bahwa item menu yang memiliki kategori HIGH pada marjin kontribusi adalah sebanyak 20 item menu, 9 item menu dari kelompok Asian Food (Ayam Penyet Sambal Matah, Ricebowl Mentai, Ramen Curry, Ramen Miso, Ramen Shoyu, Sup Buntut Kuah, Sup Buntut Bakar, Sup Iga Kuah, Sup Iga Bakar), 11 item menu dari kelompok Western Food (Chicken Cordon Bleu, Chef Salad, Carbonara Spagetti, Carbonara Fettuchini, Aglio e Olio Spagetti, Aglio e Olio Fettuchini, Beef Stroganof, Chicken Stroganof, Mix Platter, Tacos Beef, Tacos Chicken), Hasil perhitungan dari item menu yang memiliki marjin kontribusi tinggi adalah 38.12% dari 33 item menu.

- c. Keputusan tidak lanjut
- Menentukan klasifikasi menu dengan melihat pada kategori marjin kontribusi dengan kategori tingkat popularitas. Klasifikasi tersebut terdiri dari 4 bagian yaitu, star (marjin kontribusi high dan tingkat popularitas high), plowhouse (marjin kontribusi low dan tingkat popularitas high), puzzle (marjin kontribusi high dan tingkat

popularitas low), dan dog (margin kontribusi low dan tingkat popularitas low). Berikut tabel hasil klasifikasi dari 2 kelompok menu makanan di Kopi Boemi Kota Batam.

Menu	Item	Contribution Margin	Index Popularity	Clasification
Asian Food	Ayam Bakar Madu	LOW	HIGH	PLOWHORSE
	Ayam Penyet Betutu	LOW	HIGH	PLOWHORSE
	Ayam Penyet Jimbaran	LOW	LOW	DOG
	Ayam Penyet Sambal Matah	HIGH	HIGH	STAR
	Bebek Penyet Betutu	LOW	LOW	DOG
	Bebek Penyet Jimbaran	LOW	LOW	DOG
	Nasi Goreng kecombrang	LOW	HIGH	PLOWHORSE
	Nasi Goreng Kemangi	LOW	HIGH	PLOWHORSE
	Ramen Curry	HIGH	HIGH	STAR
	Ramen Miso	HIGH	HIGH	STAR
	Ramen Shoyu	HIGH	HIGH	STAR
	Ricebowl Ayam Sambal Kemangi	LOW	HIGH	PLOWHORSE
	Ricebowl Mental	HIGH	LOW	PUZZLE
	Ricebowl Gyudon	LOW	HIGH	PLOWHORSE
	Ricebowl Chicken Salted Egg	LOW	HIGH	PLOWHORSE
Western Food	Sup Buntut Kuah	HIGH	LOW	PUZZLE
	Sup Buntut Bakar	HIGH	LOW	PUZZLE
	Sup Iga Kuah	HIGH	LOW	PUZZLE
	Sup Iga Bakar	HIGH	LOW	PUZZLE
	Barbeque Chicken Wings	LOW	HIGH	PLOWHORSE
	Chicken Cordon Bleu	HIGH	LOW	PUZZLE
	Chef Salad	HIGH	LOW	PUZZLE
	Aglio e Olio Spagetti	HIGH	LOW	PUZZLE
	Aglio e Olio	HIGH	LOW	PUZZLE

Tabel diatas menjelaskan bahwa dari 33 item menu yang sudah diklasifikasikan terdapat sebanyak 5 item menu dalam kategori star (Ayam Penyet Sambal Matah, Ramen Curry, Ramen Miso, Ramen Shoyu, Mix Platter), 9 item menu dalam kategori Plowhorse (Ayam Bakar Madu, Ayam Penyet Betutu, Nasi Goreng Kecombrang, Nasi Goreng Kemangi, Ricebowl Ayam Sambal Kemangi, Ricebowl Gyudon, Ricebowl Chicken Salted Egg, Barbeque Chicken Wings, French Fries) 15 item dalam kategori Puzzle (Ricebowl Mental, Sup Buntut Kuah, Sup Buntut Bakar, Sup Iga Kuah, Sup Iga Bakar, Chicken Cordon Bleu, Chef Salad, Aglio e Olio Spagetti, Aglio e Olio Fettuchini, Carbonara Spagetti, Carbonara Fettuchini, Beef Stroganof, Chicken Stroganof, Tacos Beef, Tacos Chicken) dan 4 item dalam kategori Dog (Ayam Penyet Jimbaran, Bebek Penyet Betutu, Bebek Penyet Jimbaran, Mac and Cheese).menentukan keputusan berdasarkan hasil yang didapat. Bisa berupa mempertahankan menu, memperbaiki posisi, mengubah harga, atau bahkan mengganti menu sesuai dengan kategori. Menurut Kasavana dalam (Husada et al., 2019) hasil dari analisis menu dikelompokkan kedalam empat klasifikasi yaitu:

- Star adalah kategori dari item menu yang memiliki tingkat popularitas dan margin kontribusi yang tinggi. Tindak lanjut dari klasifikasi star yaitu mempertahankan kualitas makanan, mengontrol penggunaan bahan agar tetap memberikan

kontribusi, tempatkan menu ditempat yang mudah terlihat, dan mengatur elastisitas harga yang telah ditentukan.

- Plowhorse adalah kategori dari item menu yang memiliki tingkat popularitas tinggi dan margin kontribusi yang rendah. Tindak lanjut dari klasifikasi plowhorse yaitu memperhatikan dengan hati-hati dalam menaikkan harga, menyesuaikan posisi menu yang kurang dengan yang lain yang biayanya lebih rendah, pengurangan porsi dari item menu, mengganti dengan menu yang lebih menguntungkan.
- Puzzle adalah kategori dari item menu yang memiliki tingkat popularitas rendah dan margin kontribusi yang tinggi. Tindak lanjut dari klasifikasi puzzle yaitu menu yang memiliki penjualan rendah dihapus, harga jual dari menu diturunkan, tempatkan menu pada posisi yang strategis, jumlah menu puzzle dibatasi sebab akan berpengaruh pada permintaan pelanggan, mengganti nama menu agar mempengaruhi tingkat popularitasnya.
- Dog adalah kategori dari item menu yang memiliki tingkat popularitas dan margin kontribusi yang rendah. Tindak lanjut dari klasifikasi dog yaitu menghapus semua menu yang memiliki kategori dog, mengganti menu dengan menu lain yang memiliki permintaan serta keuntungan yang lebih tinggi

Pembahasan

Hasil setelah melakukan analisa data, penulis mendapatkan pembahasan rumusan masalah pertama yaitu penerapan menu engineering di Kopi Boemi Kota Batam yaitu belum adanya penerapan menu engineering yang sebagaimana mestinya, dari 33 menu makanan di Kopi Boemi Kota Batam memiliki beberapa menu yang tingkat penjualan tinggi tapi mendatangkan profit kecil dan juga sebaliknya beberapa menu yang tingkat penjualan rendah tapi mendatangkan profit besar bahkan ada beberapa menu yang tingkat penjualan rendah dan memiliki profit kecil. Berikut hasil setelah melakukan 3 teknik analisa berdasarkan kategori minuman di Kopi Boemi Kota Batam periode September – November 2022:

1. Kategori Asian Food

Pada kategori menu makanan Asian food terdiri dari 19 item menu, setelah dengan Popularity Index sebesar 3,7% dan Average Contribution Margin sebesar Rp 26.631,045. Berikut menu berdasarkan menu item classification, menu mix dan contribution margin:

- Kategori Star: Ayam Penyet Sambal Matah (5,4%, Rp 26.657), Ramen Curry (8,2%, Rp 25,527), Ramen Miso (5,5%, Rp 28.741), Ramen Shoyu (4,5%, Rp 24.766).
- Kategori Plowhorse : Ayam Bakar Madu (13,1%, Rp 25.811), Ayam Penyet Betutu (4,1%, Rp 24.924), Nasi Goreng Kecombrang (14,4%, Rp 25.478) Nasi Goreng kemangi(13,5%, Rp 25.835) Ricebowl Ayam

- Sambal Kemangi (5,7%, Rp 27.553) Ricebowl Gyudon (5%, Rp 29.148) Ricebowl Chicken Salted egg (5,5%, Rp 20.235).
- c. Kategori Puzzle: Ricebowl Mentai (2%, Rp 27.388), Sup Buntut Kuah (1,9%, Rp 38.346), Sup Buntut Bakar (3,4%, Rp 37.911), Sup Iga kuah (1,3%, Rp 39.308) Sup Iga Bakar (1%, Rp 38.663).
 - d. Kategori Dog : Ayam Penyet Jimbaran (2,1%, Rp 24.755), Bebek Penyet Betutu (1,4%, Rp 24.916) Bebek Penyet Jimbaran (1%, Rp 24.848).
2. Kategori Western Food
- Pada kategori menu makanan Western Food terdiri dari 14 item menu, setelah dengan Popularity Index sebesar 5% dan Average Contribution Margin sebesar Rp 25.566,25. Berikut menu berdasarkan menu item classification, menu mix dan contribution margin:
- a. Kategori Star: Mix Platter (18%, Rp 34.589).
 - b. Kategori Plowhorse : Barbeque Chicken Wings (10%, Rp 24.287), French Fries (49%, Rp 19.650).
 - c. Kategori Puzzle : Chicken Cordon Bleu (4%, Rp 35.246), Chef Salad (0,5%, Rp 34.671), Aglio e Olio Spagetti (2%, Rp 25.707), Aglio e Olio Fettuchini (0,6%, Rp 26.663) Carbonara Spagetti (3%, Rp 27.612) Carbonara Fettuchini (0,6% Rp 28.542) Beef Stroganof (0,6% Rp 36.244) Chicken Stroganof (0,6% Rp 30.244) Tacos Beef (4% Rp 46.450) Tacos Chicken (3% Rp 47.450).
 - d. Kategori Dog : Mac and Cheese (3%, Rp 24.553).

Setelah menganalisa data menu makanan yang ada di Kopi Boemi Kota Batam akan lebih baik apabila menerapkan strategi menu engineering, ini juga menjelaskan rumusan masalah kedua yaitu strategi apa yang dapat dilakukan oleh pihak manajemen Kopi Boemi Kota Batam kepada menu engineering dan akan lebih berguna jika hasil penulis dikelola dengan baik hasil. Adapun beberapa strategi hasil analisa penulis untuk mengelola menu tersebut berdasarkan kategori Star, Plowhorse, Puzzle, dan Dog, yaitu:

1. Mengelola Star
Menu Star adalah kategori menu minuman yang populer dan menguntungkan. Kategori ini memiliki beberapa tindakan sebagai berikut:
 - Menu minuman dikelola dengan baik dan menjaga kualitas produk.
 - Melakukan perubahan harga dengan cara bertahap dan tidak signifikan yang dapat menambah profit, dengan memantau tingkat peminat menu star setelah melakukan perubahan harga.
2. Mengelola Plowhorse
Menu Plowhorse adalah kategori menu yang populer tetapi memiliki tingkat keuntungan yang rendah. Kategori ini memiliki beberapa tindakan, sebagai berikut:

- Meningkatkan harga minuman dengan catatan menu tersebut meningkatkan kualitas produk dan menu tersebut memiliki keunikan, seperti menu tersebut hanya terjual di cafe tersebut dan sulit ditemukan di pasaran.
- Melakukan revisi terhadap bahan baku atau menggabungkan bahan baku dengan menu lain yang memiliki biaya lebih kecil untuk memperkecil harga pokok penjualan setiap menu plowhorse.
- Melakukan teknik suggestive selling technique, teknik memberikan saran atau mempromosikan menu plowhorse kepada tamu ketika ingin memesan secara langsung.

3. Mengelola Puzzle
Menu Puzzle adalah kategori menu yang memiliki keuntungan tinggi tetapi memiliki tingkat popularitas rendah. Kategori ini memiliki beberapa tindakan, sebagai berikut:

- Memberikan posisi strategis pada buku menu dan menggunakan suggestive selling technique.
- Melakukan promosi penggabungan antara menu plowhorse dan menu puzzle dengan mempertimbangan harga promosi tidak berada dibawah titik average contribution margin setiap kategori menu minuman.
- Meningkatkan kualitas produk menjadi lebih layak dengan harga yang sesuai.
- Melakukan pergantian nama dan visual dari menu tersebut dengan menggunakan bahan baku yang sama. Melakukan pergantian nama dapat meningkatkan rasa penasaran seorang tamu ketika melihat ada menu baru di buku menu.

4. Mengelola Dog
Menu Dog adalah kategori menu yang memiliki tingkat popularitas dan tingkat keuntungan yang rendah. Tindakan yang dapat diterapkan pada kategori menu dog, sebagai berikut:

- Melakukan evaluasi terhadap menu dog, melakukan modifikasi terhadap menu ini, dengan cara menggabungkan dengan kategori star atau plowhorse.
- Melakukan promosi paketan yang berisi menu dari kategori star dan kategori dog.
- Menghapus menu dog jika setelah melakukan evaluasi dalam jangka waktu yang ditentukan oleh pihak manajemen tidak mengalami perubahan yang signifikan.

KESIMPULAN

Setelah penulis melakukan penerapan menu makanan di Kopi Boemi dan mengkategorikan ke dalam four box analysis sesuai dengan analisa menu engineering yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa total keseluruhan items menu, kategori star memiliki persentase tertinggi, kategori Puzzle memiliki persentase kedua tertinggi setelah kategori star, kategori Dog dengan persentase dibawah

kategori Puzzle, sementara kategori Plowhorse memiliki persentase paling rendah. Berikut item menu sesuai kategori Star, Plowhorse, Puzzle, dan Dog.

Pada Menu kategori Star, pada kategori ini memiliki tingkat keuntungan tinggi dan tingkat penjualan yang tinggi. Menu yang ada di kategori Star terdapat Asian Food (Ayam Penyet Sambal Matah, Ramen Curry, Ramen Miso, Ramen Shoyu) dan Western Food (Mix Platter).

Pada menu kategori Plowhorse, pada kategori ini tingkat keuntungan yang rendah dan tingkat penjualan yang tinggi. Menu yang terdapat pada kategori Plowhorse terdapat Asian Food (Ayam Bakar Madu, Ayam Penyet Betutu, Nasi Goreng kecombrang, Nasi Goreng Kemangi, Ricebowl Ayam Sambal Kemangi, Ricebowl Gyudon, Ricebowl Chicken Salted Egg) Western Food (Barbeque Chicken Wings, French Fries).

Pada menu kategori Puzzle, pada kategori ini tingkat keuntungan yang tinggi namun tingkat penjualan yang rendah. Menu yang terdapat pada kategori Puzzle terdapat Asian Food (Ricebowl Mentai, Sup Buntut Kuah, Sup Buntut Bakar, Sup Iga Kuah, Sup Iga Bakar) Western Food (Chicken Cordon Bleu, Chef Salad, Aglio e Olio Spagetti, Aglio e Olio Fettuchini, Carbonara Spagetti, Carbonara Fettuchini, Beef Stroganof, Chicken Stroganof, Tacos Beef, tacos Chicken). Pada menu kategori Dog, pada kategori ini tingkat keuntungan rendah dan tingkat penjualan rendah. Menu yang terdapat pada kategori ini ialah Asian Food (Ayam Penyet Jimbaran, Bebek Penyet Betutu, Bebek Penyet Jimbaran) Western Food (Mac and Cheese).

Kesimpulan yang penulis dapat berikan pada proyek akhir ini adalah permintaan konsumen dapat berubah setiap saat, banyak cara untuk mengetahui penjualan sebuah coffee shop apakah memiliki penjualan yang tinggi atau rendah. Salah satu cara untuk mengetahui permintaan tersebut ialah dengan menggunakan analisa dan penerapan menu engineering, dalam pengertian lain penerapan data ini dapat memberikan informasi yang lebih kepada Kopi Boemi Kota Batam

Julioe, R. (2019). Pemaparan Metode Kualitatif. Ekp, 13(3), 1576–1580.

Lutfia, L., & Zanthi, L. S. (2018). Analisis Kesalahan Menurut Tahapan Kastolan Dan Pemberian Scaffolding Dalam Menyelesaikan Soal Sistem Persamaan Linear Dua Variabel. 01(03), 396–404.

Mertayasa, I. G. A., & Komalawati. (2019). Analisis Menu Dalam Meningkatkan Penjualan Makanan Pada Coffee Shop Restoran Puri Saron Denpasar-Bali. Jurnal Ekonomi Dan Pariwisata, 14(2), 155–167.

Rijali, A. (2019). Analisis Data Kualitatif. Alhadharah: Jurnal Ilmu Dakwah, 17(33), 81.

Saraswati, N. K. A., Bagiasuti, N. K., Elistyawati, I. A., & Sudiarta, M. (2021). Menu Engineering on Main Course to Increase Sales. International Journal of Glocal Tourism, 1(1), 51–60.

Tumpuan, A. (2021). Penerapan Sistem Menu Engineering Dalam Upaya Peningkatan Kualitas Menu di Restoran Bintang Inti Executive Village Clubhouse. Jurnal Pariwisata Terapan, 5(1), 60.

Wijaya, W., & Petra, U. K. (2020). Kepuasan Konsumen Di Yoshinoya

Galaxy Mall Surabaya. Analisa Pengaruh Kualitas Makanan Terhadap Kepuasan Konsumen Di Yoshinoya Galaxy Mall Surabaya, 2002, 581–594.

DAFTAR PUSTAKA

- Bagus Putu Ekadharma Susila, & Surya Nugraha. (2021). Menu Engineering Sebagai Strategi Penetapan Produk Makanan Dalam Menghadapi Tatanan Kehidupan Baru Di Kori Restaurant & Bar Kuta - Bali. Journal of Applied Management and Accounting Science, 3(1), 14–27.
- Dalam, H., Faslitias, M., Desa, D. I., Jae, P., Sosa, K., Lawas, K. P., Jamilah, W., Studi, P., Masyarakat, P., Dakwah, F., Komunikasi, D. A. N., Islam, U., Sultan, N., & Kasim, S. (2020). Metodologi Penelitian.
- Hendryadi, et. al. (2019). Bab iii metoda penelitian 3.1. Bab III Metoda Penelitian, Bab iii me, 1–9. [http://repository.stei.ac.id/2172/4/BAB III.pdf](http://repository.stei.ac.id/2172/4/BAB%20III.pdf)
- Husada, D. D., Asmara, D., & Suroto, A. (2019). Pengaruh Penerapan Rekayasa Menu Terhadap Tingkat Penjualan Di Restoran Epice Hotel Alila Solo. Rekayasa Menu, 4(1), 88–100. -penerapan-rekayasa-menu-terhadap-tingkat-penjualan-di-restoran-epice-hotel-alila-solo.pdf